

Macarons au chocolat Dulcey

Catégorie : Macarons & meringues

Ingrédients

- 128g de poudre d'amande
- 47g de blancs d'œufs (1) à température ambiante
- 47g de blancs d'œufs (2) à température ambiante
- 32g d'eau
- 128g de sucre semoule
- 133g de crème liquide entière

Préparation

1. Me revoilà avec une nouvelle recette de macarons ; la recette des coques est toujours la même, par contre j'ai choisi cette fois de les garnir avec une ganache au chocolat Dulcey de Valrhona.
2. Pour ceux qui ne connaissent pas, ce chocolat a un petit goût caramélisé qui se rapproche de la confiture de lait.
3. On obtient donc très rapidement une ganache bien onctueuse avec un goût entre le caramel et le chocolat.
4. J'ai choisi d'avoir des coques blanches et de les décorer de poudre d'or après la cuisson, mais vous pouvez aussi utiliser un colorant couleur caramel pour obtenir des coques de la même couleur que ce chocolat.
5. Ensuite, préparez la meringue italienne : préparez un sirop avec l'eau et le sucre semoule.
6. Quand il atteint 110°C, commencez à battre les blancs d'œufs (2).
7. Quand le sirop est à 118°C, versez-le en filet sur les blancs d'œufs et continuez à battre jusqu'à obtenir une meringue brillante.
8. Prenez la moitié de la meringue italienne et versez-la dans le premier mélange pour le détendre, en ajoutant le colorant si vous le souhaitez.
9. Quand le mélange est homogène, ajoutez le reste de meringue italienne en mélangeant à l'aide d'une corne ou d'une maryse (c'est le macaronage).
10. Il faut détendre la pâte pour qu'elle soit homogène et souple, mais surtout pas liquide ; elle doit former le ruban.
11. Mettez l'appareil à macarons dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez les coques sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
12. Personnellement je les laisse croûter avant de les mettre à cuire mais certaines personnes ne le font pas et ça marche bien aussi, alors à vous de voir ;-). Une fois que la pâte ne colle plus lorsque l'on pose le doigt dessus (environ 15-20 minutes), enfournez les coques dans le four préchauffé à 145°C pour 12 à 14 minutes (la température du four et le temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, il vous faudra sûrement un ou deux essais pour trouver le bon combo chez vous).
13. Une fois les coques cuites, laissez-les refroidir avant de les décoller du papier sulfurisé.
14. Faites fondre au bain-marie votre chocolat.
15. Portez la crème à ébullition, puis versez-la en trois fois sur le chocolat fondu en frictionnant bien avec une maryse à chaque ajout.
16. Vous devez obtenir une ganache bien lisse et brillante (vous pouvez la relisser avec un mixeur plongeant mais ce n'est pas obligatoire).
17. Placez la ganache au réfrigérateur pour qu'elle durcisse pendant au moins 2 heures.
18. Montage : Répartissez vos coques de macarons deux par deux.

19. Placez votre ganache dulcey dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis garnissez la moitié des coques.

20. Refermez vos macarons avec la deuxième coque.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com